



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Vermut Lacuesta Reserva

€9.25

Elaboración: Al tradicional y artesano sistema de elaboración del vermut, usando plantas y hierbas aromáticas naturales para macerar en frío el vino blanco base, han añadido un breve periodo de crianza y envejecimiento de 7 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio.

Cata: El resultado es un vermut de color intenso. En nariz destacan los aromas de la corteza de la naranja amarga, y sutiles reminiscencias de espliego, canela, ajeno, ajedrea y mejorana. En boca es equilibrado, amargo, dulce, con fondos torrefactos.

Servicio recomendado: Entre 8 y 12°C. **Graduación alcohólica:** 15% vol.

Gastronomía: Buen acompañamiento como aperitivo, con encurtidos (pepinillos, aceitunas y cebolletas en vinagre) jamón, unas gambas y sobre todo con unas anchoas en aceite de oliva del cantábrico.

Se recomienda servirlo frío y acompañado de una rodaja de naranja y una oliva.

Bodegas Martínez Lacuesta S. A. "Haro (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.